



LT ■ Maisto džiovyklė

Originalios naudojimo instrukcijos vertimas

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba neturintiems patirties naudotis šiuo gaminiu, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį gaminį, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Vaikai negali žaisti šiuo prietaisu. Naudotojo atliekamų valymo ir priežiūros darbų negali atlikti jaunesni vaikai, nebent jie jau būtų vyresni nei 8 metai ir prižiūrimi.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį pakeisti turi įgaliotojo techninės priežiūros centro meistras, kad būtų išvengta pavojingos situacijos. Draudžiama naudoti šį prietaisą, jei jo maitinimo laidas arba kištukas pažeistas.
- Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Prieš prijungdami šį prietaisą prie maitinimo tinklo, įsitinkinkite, kad ant prietaiso etiketės nurodyta įtampa atitinka elektros tinklo įtampą.
- Vanduo ir elektros srovės yra pavojinga kombinacija. Niekada nenaudokite prietaiso šalia vonios, dušo arba plaukimo baseino.
- Nenaudokite priedų, kurie nebuvo pateikti kartu su šiuo prietaisu arba nėra skirti naudoti su šiuo prietaisu.
- Nedėkite prietaiso ant palangių.
- Įsitinkinkite, kad maitinimo laidas ir kištukas neturi sąlyčio su vandeniu ir nėra veikiami drėgmės.
- Prietaisą statykite tik ant tvirto, lygaus paviršiaus.
- Nepurškite ant prietaiso vandens ar kokio nors kito skysčio. Nenardinkite prietaiso pagrindo, prie kurio yra prijungtas elektros laidas, į vandenį ar kitokį skystį. Nepilkite į prietaisą vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite pramoninėje aplinkoje arba lauke!
- Nenaudokite purškiklių, jei netoliese yra prietaisas.
- Jeigu prietaisas bus naudojamas šalia vaikų, būkite itin atsargūs ir prietaisą statykite jiems nepasiekiamoje vietoje.
- Jei nenaudosite prietaiso, išjunkite jį iš elektros tinklo. Prieš valydami arba perkeldami prietaisą, atlikite tokią pačia procedūrą. Prieš išardydami jo dalis, palaukite, kol jis atvės.
- Nejunkite elektros laido kištuko į sieninį lizdą, jei atskiri padėklai yra apversti (yra saugojimo padėtyje); neapverskite jų į saugojimo padėtį, kol jie visiškai neatvės.

- Nedėkite prietaiso ant elektrinės arba dujinės viryklės arba netoli jų. Nelaikykite jo netoli atviros ugnies ar kitų įrenginių bei šilumos šaltinių.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas ar kištukas yra pažeisti.
- Jokiais būdais nebandykite patys taisyti prietaiso ir nekeiskite jo konstrukcijos – kyla pavojus susižaloti dėl elektros šoko! Visus remonto ir reguliavimo darbus turi atlikti specializuota įmonė / techninės priežiūros centras. Jei to nesilaikysite, garantija gali nustoti galioti.
- Netieskite prietaiso maitinimo laido šalia karštų paviršių arba ant aštrių daiktų. Nedėkite ant maitinimo laiko sunkių daiktų; maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas neužliptų arba neužkliūtų už jo. Užtikrinkite, kad elektros laidas nekabotų nuo stalo krašto ir nesiliestų su įkaitusiu paviršiumi.
- atjunkite prietaiso nuo elektros lizdo traukdami už elektros laido – galite sugadinti elektros laidą / elektros kištuką. Išjunkite laidą iš maitinimo lizdo švelniai traukdami maitinimo laido kištuką.
- Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams, išskyrus numatytąją paskirtį.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu elektros laidas arba kištukas yra pažeisti, jeigu prietaisas veikia netinkamai arba jeigu jis buvo numestas ant grindų.

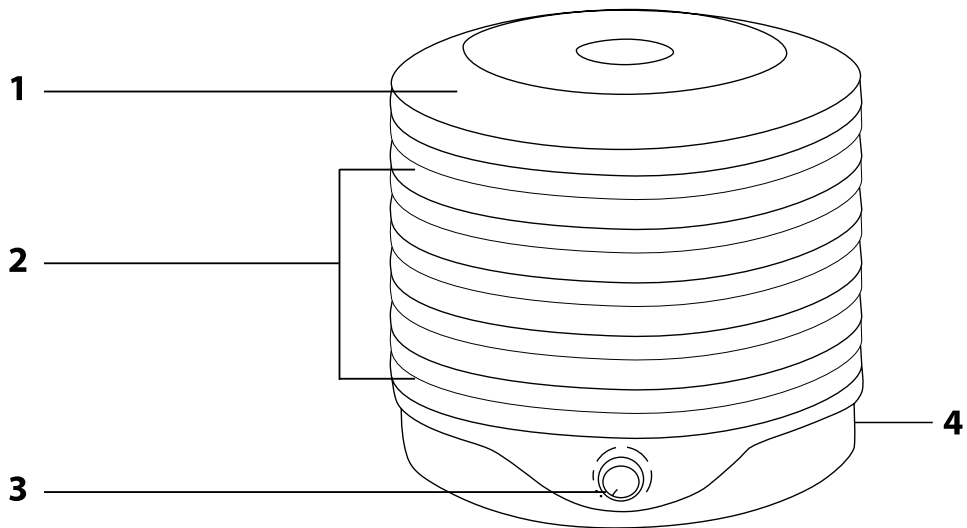


Dėmesio!

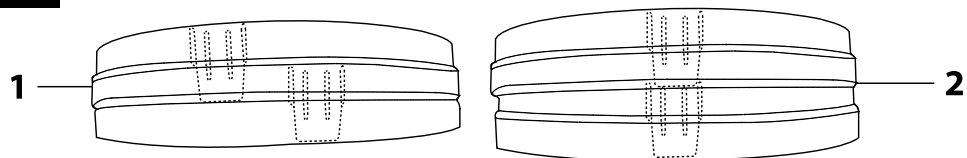
Šio prietaiso negalima valdyti su programuojamu prietaisu, išoriniu laikmačio jungikliu arba nuotolinio valdymo pulteliu.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje!
- Neplaukite automatinėje indaplovėje!

A



B



Maisto džiovyklė

Naudotojo vadovas

- Prieš pradėdami naudoti šį būtinį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją net ir tuo atveju, jeigu anksčiau jau esate susipažinę su panašaus tipo buitinais prietaisais. Prietaisą naudokite tik taip, kaip apibūdinta šiame naudojimo vadove. Laikykite šį naudojimo vadovą saugioje vietoje, kad ateičiau galėtumėte jį lengvai peržiūrėti.
- Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuotę dėžę, pakuočius medžiagas, pirkimo kvitą ir pardavėjo atsakomybės pareiškimą bei garantijos kortelę bent tokių laikotarpį, kuriuo galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisą pervažėte, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuotę.

PRIETAISO APRAŠYMAS

- A1** Dangtis
A2 Deklai
A3 Temperatūros valdymo ratukas
A4 Įjungimo / išjungimo mygtukas (nepavaizduotas)

AUKŠČIO TARP DEKLŲ REGULIAVIMAS

- Maisto džiovyklėje galima nustatyti du padėklų aukščius. Norėdami nustatyti mažesnįjį (numatytasis), uždekite padėklus viena ant kito, kaip pavaizduota **B1** paveikslėlyje. Pasukite deklus taip, kad deklų apacioje esančios auselės būtų šalia kiekvieno deklų viršaus esančių griovelių.
- Norėdami nustatyti tarpą, pasukite ir nustatykite padėklus taip, kad auselės būtų įstatytos tiesiai į griovelius, kaip pavaizduota **B2** paveikslėlyje.

ĮJUNKITE PRIETAISĄ

- Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo ir nustatykite galinę prietaiso dalįje esantį jungiklį **A4** ties 1 padėtimi. Pageduojamą temperatūrą nustatykite sukdamį mygtuką **A3**.

PADĖKLŲ SUKEITIMAS

- Šios išmaniosios maisto džiovyklės veikimas pagrįstas karšto oro konvekcija drėmei iš maisto pašalinti. Džiovinimo proceso metu padėklus reikia sukeisti, kad visas maistas būtų tolygiai išdžiovinamas. Arčiausiai dugno esantys padėklai šildomi labiausiai – čia džiovinimo procesas vyksta greičiausiai.
- Todėl tiesiog išimkite juos ir įdėkite aukščiau, o aukščiausiuose sudėkite arčiau džiovyklės apatinės dalies.

NEPAMIRŠKITE:

- 1) Geriausių rezultatų pasieksite džiovindami kokybiškus maisto produktus. Visada džiovininkite šviežią, kokybišką maistą; viena sūgedusiu dalis gali turėti įtakos viso džiovinimo maisto kokybei.
- 2) Svarbu, kad maisto produktai būtų švarūs: kruopščiai juos nuplaukite, o minkštus ar sūgedusius dalis išmeskite. Jūsų rankos visada turi būti švarios, taip pat ir virtuvės reikmenys bei visi džiovyklės padėklai, naudojami maistui ruošti.
- 3) Džiovinimo laikas skiriasi ir priklauso nuo maisto kiekio, atskirų gabalėlių storio, jų dydžio, aplinkos oro drėgnumo ir maiste esančios drėgmės kiekio.
- 4) Prieš tikrindami išdžiovinimo lygį, palaukite, kol maistas atves.
- 5) Jeigu reikia, padėklus galima visiškai užpildyti, o atskiri gabalėliai gali liestis, bet visiškai vienas kito neuždengti.
- 6) Džiovinant maiste gali likti maždaug 6–10 proc. drėgmės be rizikos, kad jis suges. Daugelis džiovintų maisto produktų bus panašios į odą konsistencijos, primenančios lakricą.
- 7) Sukeikite padėklus, jei tik pastebėsite, kad džiovinama vienodai arba tuo atveju, kai džiovyklė yra pilna maisto.
- 8) Norėdami pašalinti kauliukus, sėklas ir kotelius iš slyvų, vynuogių, vyšnių, išdžiovininkite juos 50%, tada pašalinkite kotelius, sėklas ir pan. Tokiu būdu maiste liks visos sultys.

REKOMENDUOJAMŲ VAISIŲ DŽIOVINIMO LAIKO VERČIŲ LENTELĖ

- Pateiktos laiko vertės tėra apytikslios ir priklauso nuo patalpos temperatūros, oro drėgnumo, džiovintamo maisto drėgmės bei maisto griežinėlių storio. Natūralus maisto sultingumas skiriasi. Tam tikrų rūšių vaisiuose yra fruktozės, dėl kurios džiovinimo laikas pagilėja.

Vaisiai	Paruošimas	Džiovinimo testas	Džiovinimo laikas
Obuoliai	Nuplaukite žieveles, pašalinkite sėklides ir supjaustykite griežinėliais arba žiedėliais. Pamirkykite 2 minutes, prieš dėdami juos į džiovyklę. Paskui išdžiovininkite ir sudėkite ant džiovinimo padėklo.	Minkšti	4–15 valandų
Abrikosai	Išdžiovininkite juos, supjausę puselemis arba ketvirčiais. Prieš džiovinimą, parauškite juos, kad jie išlaikytų savo spalvą ir nebūtų pažeista jos odėlė.	Minkšti	8–36 valandos
Bananai	Nuplaukite ir supjaustykite 0,3 cm storio griežinėliais.	Minkšti	5–24 valandos
Uogos	Braškės reikia supjaustyti 0,9 cm storio gabalėliais. Kitių uogų nepjaustykite. Išplaukite vaškuotas uogas verdančiame vandenyje.	Visiškai sausos	5–24 valandos
Vyšnys	Nepašalinkite kotelių, nebent norėtumėte nedelsiant apdoroti. Jeigu norite, galite jas perpjauti pusiau; taip padarykite, kai jos bus 50% išdžiovinintos.	Ganėtinai išdžiūję, bet minkštos	6–36 valandos
Spaguolės	Kruopščiai nuplaukite, supjaustykite arba palikite nepjaustytas.	Visiškai sausos	4–20 valandų
Vynuogės (mėlynosios)	Nuplaukite, pašalinkite kotelius ir palikite nepjaustytas.	Minkštos, panašios į odą	6–36 valandos

Nektarinai	Nulupiti nereikia, galima supjaustyti 0,9 cm storio griežinėliais arba žiedėliais.	Minkšti	6–24 valandos
Apelsinų žievės	Supjaustykite ilgomis juostelėmis ir išdžiovininkite. Išdžiovinę susmulkinkite.	Minkšti	6–15 valandų
Persikai	Džiovinimo metu galite nulupiti odeles. Išimkite kauliukus, kai jie bus 50% išdžiūvinti. Prieš džiovinimą, supjaustykite juos puselemis arba ketvirčiais.	Minkšti, tašūs	5–24 valandos
Kriaušės	Nulupkite odeles, pašalinkite sėklides ir kietus plaušus. Supjaustykite griežinėliais, žiedėliais arba puselemis, ketvirčiais ar padalykite į tašutus dalis.	Minkšti, tašūs	5–24 valandos
Persimonai	Naudokite tik sunkusius vaisius. Nuplaukite, pašalinkite kotelį, supjaustykite 0,9 cm storio griežinėliais arba žiedėliais.	Minkšti	5–20 valandų
Ananasai (švieži)	Išpjaukite šerdį, nulupkite odą, supjaustykite griežinėliais, žiedais arba gabalėliais.	Minkšti	6–36 valandos
Ananasai (konservuoti)	Nuplaukite ir nusauskinkite. Išdėliokite ant padėklų.	Tašūs	6–36 valandos
Slyvos	Nuplaukite jas, palikite nepjaustytas arba supjaustykite puselemis, pašalinkite kotelius arba kauliukus, jeigu džiovinsite supjausę puselemis.	Minkšti	5–24 valandos
Džiovinintos slyvos	Apdorokite taip pat, kaip ir įprastas slyvas, tik, prieš džiovinimą, pamirkykite jas verdančiame vandenyje maždaug 2 minutes.	Tašūs	8–36 valandos
Rabarbarai	Naudokite tik plonus stiebus. Nuplaukite ir supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais.	Visiškai sausos	4–16 valandų

REKOMENDUOJAMŲ DARŽOVIŲ DŽIOVINIMO LAIKO VERČIŲ LENTELĖ

Daržovės	Paruošimas	Džiovinimo testas	Džiovinimo laikas
Artišokai	Supjaustykite žiedus maždaug 0,3 cm storio gabalėliais. Pavirkite 5–8 minutes 3/4 puodelio vandens, įpylę 1 valgomąjį šaukštą citrinų sulčių.	Traškūs	4–12 valandų
Šparagai	Nuplaukite ir supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais. Vadovaujantis šiais patarimais, produktai bus geresnės kokybės. Galinė dalis, susmulkinta prieš džiovinant, skonio nepripnygusio skonio įvairiems patiekalams.	Traškūs	4–10 valandų
Pupelės (žaliosios arba geltonosios)	Supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais arba šiaudėliais. Virkite garuose, kol bus pusiau skaidrios. Dalinai išdžiovinę, pamašykite pupelės, kad esančios viduryje atsitvirtų kraštuose ir atvirksčiai.	Traškūs	4–14 valandų
Burokėliai	Nupjaustykite šaknis ir viską, kas yra vieno colio atstumu nuo viršaus ir apacio, nuplaukite, išvirkite, atveskite, tada nuplaukite. Supjaustykite kubeliais arba griežinėliais.	Traškūs, tamsiai raudoni	4–12 valandų
Bruseliniai kopūstai	Nupjaustykite bruselinius kopūstus nuo koto ir perpjaukite juos pusiau.	Traškūs	5–15 valandų
Brokoliai	Supjaustykite žiedynus taip, kaip ruošiate juos gaminiui, kruopščiai nuplaukite, pavirkite garuose 3–5 minutes.	Traškūs	5–15 valandų
Kopūstai	Pašalinkite negražius lapus ir supjaustykite galvą 0,3 cm storio juostelėmis. Šerdį supjaustykite 0,6 cm storio griežinėliais. Džiovininkite žemiausiam maisto džiovyklės padėkle.	Tašūs	4–12 valandų
Morkos	Pasirinkite jaunus morkas. Virkite garuose, kol suminkštes, tada supjaustykite griežinėliais, gabalėliais, kubeliais arba plonomis juostelėmis.	Tašūs	4–12 valandų
Žiediniai kopūstai	Įpilkite 3 valgomuosius šaukštus druskos į 2,2 litro karšto vandens ir 2 minutes pamirkykite šiame tirpale žiedinius kopūstus. Virkite garuose, kol suminkštes.	Tašūs	5–15 valandų
Salierai	Nupjaustykite lapus nuo stiebų. Visas dalis kruopščiai nuplaukite. Supjaustykite stiebus maždaug 0,6 cm storio gabalėliais. Pirmiausiai išdžiovininkite lapus.	Traškūs	4–12 valandų
Kukurūzai	Prieš virdami garuose, nuplaukite ir pašalinkite plaušus. Išvirkite nesumalkintas kukurūzų burbuoles. Nupjaustykite kukurūzų sėklas nuo burbuolių ir paskleiskite jas ant padėklo. Džiovinami kelis kartus pamašykite.	Traškūs	4–15 valandų
Agurkai	Nulupkite, supjaustykite 0,3 cm storio gabalėliais ir išdžiovininkite.	Tašūs	4–14 valandų

Baklažanai	Nuplaukite kotelį, supjaustykite 0,6–1,2 cm storio griežinėliais ir paskleiskite ant padėklo.	Traškūs	4–14 valandų
Svogūnai ir porai	Nulupkite, supjaustykite 1,2 cm storio griežinėliais, džiovintiems kelis kartus pamaišykite.	Tašūs	4–10 valandų
Valgomosios ybiskės	Naudokite jaunas, neperaugusias ankštis. Nuplaukite, nupjaukite kotelius, supjaustykite 0,6 cm storio žiedeliais.	Tašūs	3–10 valandų
Laiškiniai česnakai	Supjaustykite ir paskleiskite ant padėklo.	Traškūs	4–10 valandų
Petražolės	Suplėšykite į mažas daleles, išdžiovinkite, paskui, jeigu reikia, dar pasmulkinkite.		2–10 valandų
Pastarnokai	Aporokite taip pat, kaip morkas.		
Žirniai	Naudokite jaunas, saldžias ankštis. Išlukštenkite ankštis ir trumpai pamirkykite (3–5 minutes).	Traškūs	4–10 valandų
Ankštiniai pipirai (žalieji ir kvapieji)	Supjaustykite maždaug 0,6 cm storio griežinėliais arba žiedeliais, išimkite sėklas, nuplaukite ir išdžiovinkite.	Traškios, šiek tiek tašūs	4–10 valandų
Bulvės	Nulupti nebūtina. Supjaustykite 0,4–0,6 cm storio griežinėliais, kubeliai arba šiaudeliais. Išvirkite garuose, kaip burokėlius.	Traškios	5–12 valandų
Moliūgai	Supjaustykite mažais gabalėliais. Virkite vandenyje arba garuose, kol suminkštės. Supjaustykite 2,54–7,6 cm pločio griežinėliais, nulupkite žievę ir pašalinkite minkštimą. Supjaustykite 1,2 cm storio griežinėliais ir sudėkite į plaktuvą. Džiovinkite ant kepimo popieriaus.	Tašūs	5–15 valandų
Pomidorai	Nuplaukite ir nuimkite kotelius. Palaikykite verdančiame vandenyje, kol suminkštės odėlės. Perpjaukite perpus arba supjaustykite griežinėliais.	Tašūs	6–24 valandos
Griežčiai	Aporokite taip pat, kaip morkas, tik smulkiau supjaustykite.		
Cukinijos	Žr. baklažanus		
Česnakai	Suskrustykite skilteleimis, nulupkite, supjaustykite griežinėliais ir išdžiovinkite ant padėklų. Išdžiovinę, jeigu reikia, iš jų galima pasigaminti prieskonių (juos sutrinant į miltelius).	Labai trapūs	4–15 valandų
Lapinės daržovės (spinatai, garbanotieji kopūstai, garstyčios, lapiniai burokėliai)	Kruopščiai nuplaukite, pašalinkite kietus stiebus. Trumpai pavirkite garuose; kol daržovės suglebs, bent ne permirks.	Traškios	4–10 valandų
Grybai	Pasirinkite šviežius jaunus grybus šepetėliu arba drėgna šluoste nuvalykite nuo jų nešvarumus. Nuplaukite kotelius, supjaustykite gabalėliais arba džiovinkite nepjaustytus, atsižvelgdami į jų dydį	Tašūs–traškūs, atsižvelgiant į dydį ir amžių	3–10 valandų

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

- Prieš valydami prietaisą, jį išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo lizdo.
- Noredami nuvalyti atskirus maisto džiovyklės padėklus, tiesiog nuvalykite juos indų ploviklio ir vandens tirpalu sudrekinata šluoste; jeigu jie labai nešvarūs, padėklus galite plauti po tekančiu šiltu vandeniu.
- Niekada nenaudokite skiediklių ar tirpiklių, jokių abrazyvinių valymo priemonių prietaisui valyti, nes jie gali pažeisti paviršių.
- Nenaudojamą prietaisą laikykite sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Prietaisą galite laikyti prietaiso kartoninėje dėžėje (pirmiausiai jį išardę).
- Prieš naudojant pirmą kartą, būtina kruopščiai išplauti visus prietaiso priedus (atskirus dėklus, dangtį) karštame vandenyje su indų plovikliu, tada nuplauti geriamuoju vandeniu.
- Prieš naudojant pirmą kartą, taip pat rekomenduojama palaikyti prietaisą įjungtą bent 4 valandas, nededant jį jokiio maisto. Išjungę prietaisą, palaukite, kol visi jo priedai atvės ir išsivėdins prastas kvapas.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa.....	220–240 V
Nominalus dažnis.....	50 Hz
Nominali galios įvestis.....	230–250 W
Apsaugos nuo elektros smūgio klasė.....	II
Triukšmo lygis.....	20 dB(A)

Pripažintas įrenginio skleidžiamas triukšmo lygis yra 20 dB(A), kuris atitinka akustinės galios A lygį (atskaitinė garso galia: 1 pW).

Techninės terminologijos paaiškinimas

Saugos klasė apsaugai nuo elektros smūgio:
II klasė – apsaugą nuo elektros smūgio užtikrina dviguba arba ypactvira izoliacija.

Kadangi gamintojas nuolat tobulina šį prietaisą, jis pasilieka teisę keisti tekstą, dizainą ir techninius duomenis be išankstinio įspėjimo.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJUSI SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU

Pakuotės medžiagas išmeskite tik atliekoms perdirbti skirtose vietose.

PANAUDOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS



Ant produktų ar dokumentų nurodytas simbolis rodo, kad elektrinių ar elektroninių prietaisų negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Noredami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius atliekoms tvarkyti surinkimo taškus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse gaminius galima grąžinti pardavėjui perkančiam lygiavertį naują gaminį. Tinkamas produkto utilizavimas padeda taupyti gamtinis išteklius, saugo gamtą ir žmonių sveikatą. Daugiau informacijos teiraukitės vietinėje atsakingoje institucijoje. Pagal valstybinius įstatymus už netinkamą tokių atliekų išmetimą gali būti taikomos baudos.

Verslo įmonėms ES šalyse

Jei norite utilizuoti elektrinių ar elektroninių prietaisų atliekas, reikalingos informacijos teiraukitės pardavėjo ar tiekėjo.

Utilizavimas ne Europos Sąjungos šalyse

Šis simbolis galioja Europos Sąjungoje. Jei norite išmesti šį gaminį, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimo būdą teiraukitės vietinių vyriausybinių departamentų arba savo pardavėjo.



Šis prietaisas atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.